rex-royal

The S300. The Perfect Choice.

Operating Instructions



Sprachen / langues / languages

Typenschild

Hier einkleben

Inhaltsverzeichnis (deutsch)

Sicherheitsbestimmungen I

Präambel

Die Kaffeemaschine darf nur von Personen bedient werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Alle Anweisungen sind genau einzuhalten. Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Maschine verfügbar sein.

Die Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine kennen zu lernen und alle Einsatzöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Informationen für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

Bestimmungen zur Sicherheit

- Die Maschine ist bei Betriebsunterbrüchen auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zu hoch zum Einfüllen der Bohnen, muss ein sicherer Tritt benutzt werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur HGZ Reinigungstabletten. Die vorgeschriebenen Reinigungsintervalle sind zwingend einzuhalten.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Personen geöffnet, gewartet oder repariert werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel ist ≤ 70dB.

Einsatzbedingungen

Die Kaffeemaschine ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nicht geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.
Die Maschine darf nicht im Freien (Outdoor) installiert werden. Die Raumtemperatur muss zwischen 10°C und 35°C liegen und die Luftfeuchtigkeit darf 80% nicht übersteigen.

Wer darf die Kaffeemaschine bedienen?

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

Hinweise zur Installation

Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie ausserhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.
Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Alte Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden.

Wasserdruck und Wasserhärte

Maximal 6 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° (8-14fH°).

Wasserqualität

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Sicherheitsbestimmungen II

Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die fest verlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Die Maschine muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.

ACHTUNG: Unterbrüche im Neutralleiter können die Steuerung zerstören.

Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.
Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.
Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Lebensmitteleignung

Die Kaffeemaschine ist zugelassen zur Verwendung mit den folgenden Lebensmitteln

- Trinkwasser
  mittels Festwasseranschluss
- Reine Kaffeebohnen ohne Röstzusätze im Bohnenbehälter (kein Zuckerzusatz usw.)
- Maschinengeeignetes Kaffeepulver für den Pulvereinwurf (kein löslicher Kaffee)

Bei Maschinen mit Instantmodul:
- Maschinengeeignetes Instantpulver

Bei Maschinen mit Milchmodul:
- Standardisierte Vollmilch
  vorzugsweise mit 3.5% Milchfett

Kundeninformationen

Wartung und Betreuung

Mit dem Kauf einer Rex-Royal Kaffeemaschine haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

Die optimale Getränkequalität

Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften für Kaffee- Milch- und Instantprodukte.

- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lagern Sie den Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort und lassen Sie die Bohnen nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Füllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf (z.B. über Nacht oder übers Wochenende).
- Verwenden Sie nur für Automaten geeignetes Instantpulver.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

Reinigung

Die tägliche Pflege der Kaffeemaschine ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel „Reinigung und Wartung“.

Service

Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedes Mal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen. Die beste Betreuung Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Masse, Parameter und Optionen

Masse

Aussenmasse BxHxT:	**352x721x620 mm**
Aussenhöhe: ohne Bohnenbehälter	**602 mm**
Auslaufhöhe für Getränke:	**70-170 mm**
Auslaufhöhe für Heisswasser:	**145 mm**
Gewicht: je nach Typ	**42-50 kg**

Füllmengen

Bohnenbehälter: Füllmenge bei 1 Mühle	**1.4 kg**
Bohnenbehälter: Füllmenge bei 2 Mühlen	**800 g / Behälter**
Instantbehälter:	**1 kg / Behälter**

Parameter für Wasser u. Umgebung

Wasserdruck:	**200-600 kPa**
Wasserhärte optimal:	**5-8 dH° (8-14 fH°)**
Wasserhärte maximal:	**10 dH° (17 fH°)**
Luftfeuchtigkeit maximal:	**80 %**
Umgebungstemperatur:	**10°-35° C**

Hinweis:

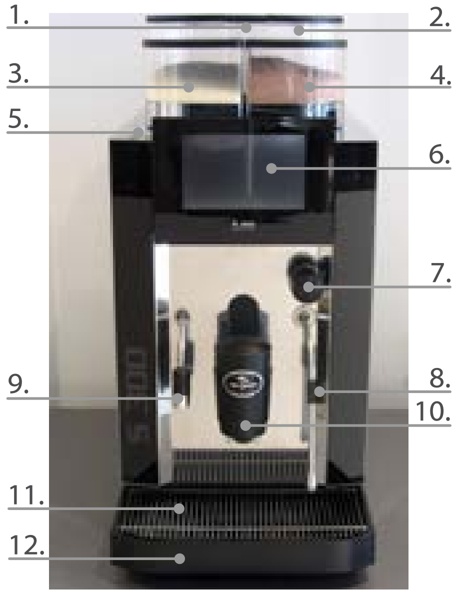
Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien (Outdoor) installiert werden.

Optionale Zusatzgeräte

Tassenwärmer (W):	**15 kg**
Kühlschrank 10 l (R):	**27 kg**
Kühlschrank 10 l (UBR):	**26 kg**
Kühlschrank 4 l (L):	**14 kg**
Kühlschrank mit Tassenwärmer	**27 kg**
Becher Dispenser	**je nach Typ**
Zahlungssystem (Münz / Jeton)	**je nach Typ**

Ansichten S300

Aussenansicht



1. Tabletteneinwurf und Einwurf für max. 15 Gramm Pulver (koffeinfrei)
2. Bohnenbehälter
3. Instantbehälter links (optional)
4. Instantbehälter rechts (optional)
5. Türschloss und Schlüssel
6. Touchscreen
7. Hahn für Dampfauslauf
8. Dampfauslauf
9. Auslauf für Heisswasser / Teewasser
10. Getränkeauslauf (verstellbar)
11. Tropfgitter
12. Tropfschale

Ansicht bei geöffneter Fronttüre



1. Instantmodul (optinal)
2. Slot für SD-Card (Datentransfer)
3. Fronttüre
4. Hauptschalter
5. Tresterbehälter
6. Druckanzeige Kaffeeboiler
7. Druckanzeige Teeboiler

Ansicht Instantmodul (optional)



Das Instantmodul ist eine optionale Ausstattung für die Zubereitung von Mixgetränken.

1. Instantbehälter 1 (nur für lösliches Getränkepulver)
2. Instantbehälter 1 (nur für lösliches Getränkepulver)
3. Pulverzuführung
4. Mischbecherring
5. Mischbecher
6. Mischbecherverriegelung

Touchscreen Ansichten

Der Touchscreen - das zentrale Bedien- und Kommunikationselement: Mit einer Diagonale von sieben Zoll bietet das Display genügend Platz für bis zu 24 Produkte. Auf dem Display werden aktuelle Meldungen und Reinigungshinweise angezeigt. Zudemm kann der Touchscreen als Werbefläche genutzt werden.
Je nach Gerät stehen 8, 15 oder 24 Produkte zur Auswahl.
Die Kaffeemaschine kann im Service-Modus oder im Selbstbedienungs-Modus eingerichtet sein.

Bedienteil mit 8 Produkten (SB-Modus)



Bedienteil mit 8 Produkten (Service-Modus)



Touchscreen mit 15 Produkten (SB-Modus)



Touchscreen mit 15 Produkten (Service-Modus)



Touchscreen mit 24 Produkten (SB-Modus)



Touchscreen mit 24 Produkten (Service-Modus)



Inbetriebnahme der Maschine

Kaffeemaschine einschalten


• Fronttüre öffnen



• Maschine einschalten


• Fronttüre schliessen
• Schlüssel drehen und abziehen


• Spülung mit OK-Taste starten
• Die Spülung läuft automatisch


• Die Kaffeemaschine heizt auf


• Die Maschine ist einsatzbereit
• Bitte wählen Sie ein Produkt


• Sie können Produkte beziehen

Maschine ausschalten

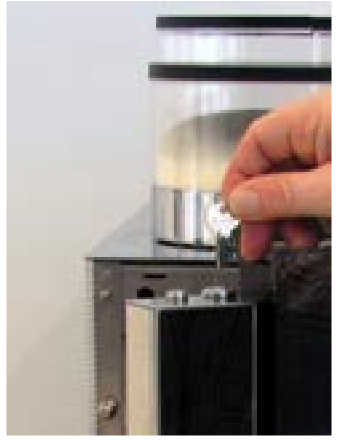
Die Kaffeemaschine korrekt ausschalten


• Fronttüre öffnen



• Maschine ausschalten


• Fronttüre schliessen


• Schlüssel drehen und abziehen

Bedienung der Maschine

Getränke zubereiten



• Tasse unter den Getränkeauslauf stellen



• Den Auslauf in der Höhe 1 cm über der Tasse positionieren



• Gewünschte Produktetaste kurz drücken



• Der Bezug kann mit der Taste ABBRECHEN gestoppt werden (Kreuz rechts unten)



• Die Zubereitung ist nach 20-35 Sekunden abgeschlossen

Heiss- / Teewasser beziehen

Getränke mit Heisswasser beziehen



• Tasse oder Glas unter den Heisswasserauslauf stellen



• Heisswasser-Taste drücken



• Der Bezug kann mit der Taste ABBRECHEN gestoppt werden (Kreuz rechts unten)

Dampfprodukte beziehen

Erhitzen und schäumen mit Dampf



• Dampfhahn kurz öffnen zum ausdampfen des Kondenswassers



• Gefäss bereitstellen und Dampfhahn öffnen



• Getränk schäumen oder erhitzen bis der gewünschte Schaum oder die Erhitzung erreicht ist.



• Dampfhahn schliessen



• Dampfdüse ausdampfen. Dazu Dampfhahn kurz öffnen



• !! HEISS !!
• Dampfdüse reinigen

Kaffeebohnen nachfüllen

Bohnen für max. 1 Tag einfüllen





• Wenn ein Bohnenbehälter leer ist erscheint eine Meldung auf dem Touchscreen



• Deckel der Bohnenbehälter öffnen



• Füllen Sie Kaffeebohnen für maximal einen Tag auf



• Bohnenbehälter schliessen
• Die Maschine ist wieder bereit

Satzbehälter leeren

Leeren und Reinigen des Satzbehälters



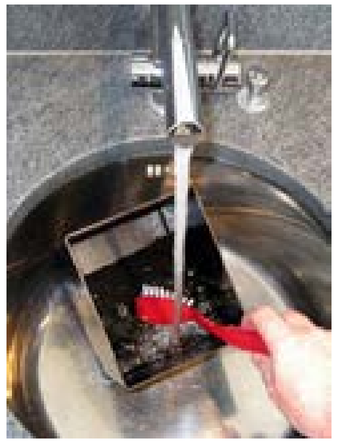
• Der Satzbehälter ist voll und der Bezug von Produkten ist gesperrt



• Fronttüre öffnen



• Den Satzbehälter aus der Maschine entnehmen



• Satzbehälter leeren und reinigen



• Den Satzbehälter einsetzen



• Fronttüre schliessen
• Schlüssel drehen und abziehen



• Display-Meldung mit OK-Haken bestätigen



• Sie können wieder Getränke zubereiten

Problembehebung

Störungen beheben

Ist die Kaffeemaschine eingeschaltet, aber es können keine Produkte bezogen werden, so überprüfen Sie folgende Punkte:

- **Kaltstart** - Wurde die Maschine gerade eingeschaltet so haben Sie Geduld, bis die Boiler aufgeheizt sind.
- **Wasser** - Überprüfen Sie die Wasserzufuhr oder den Wassertank.
- **Satzbehälter** - Ist der Satzbehälter voll? Leeren Sie den Satzbehälter und bestätigen Sie die Meldung auf dem Touchscreen.
- **Fronttüre** - Ist die Fronttüre korrekt geschlossen?
- **Bohnenbehälter** - Sind genügend Kaffeebohnen im Bohnenbehälter und die Bohnenbehälter korrekt aufgesetzt?
- **Display** - Überprüfen Sie allfällige Meldungen auf dem Touchscreen und befolgen Sie die Anweisungen.
- **Keine Lösung möglich!** - Benachrichtigen Sie den zuständigen Kundendienst!

Grundsätzliches zur Reinigung

Vorschriften zur Reinigung

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschalungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktbezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Die Reinigungsmittel müssen für Kinder unerreichbar aufbewahrt werden (CH: Giftklasse 5).
- Die Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen beachten.
- Für die Reinigung dürfen nur die geprüften HGZ Produkte verwendet werden.
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.

Reinigungsintervalle

Tägliche Reinigungen

- Reinigungsprogramm via Touchscreen
- Gehäuse- und Oberflächenreinigung
- Dampfauslauf reinigen
- Instantmodul reinigen
- Milchmodul inkl. Getränkeauslauf

Wöchentliche Reinigungen

Getränkeauslauf vollständig zerlegen, gründlich reinigen und wieder zusammenbauen.

Monatliche Reinigungen

Bohnen- und Instanatbehälter entleeren, reinigen, trocknen und wieder einbauen.

Manuelle Reinigungen

Oberflächenreinigung

Die Oberflächen der gesamten Kaffeemaschine müssen regelmässig mit einem feuchten Tuch abgewaschen werden.

Reinigung Touchscreen

Für die Reinigung der Touchscreen-Oberfläche sperren Sie im Reinigungsmenü die Tasten. Danach bleibt der Touchscreen für 20 Sekunden deaktiviert und Sie können die Fläche mit einem feuchten Tuch reinigen.

Achtung

Es dürfen keine scharfen Gegenstände oder scharfen Reinigungsmittel verwendet werden.

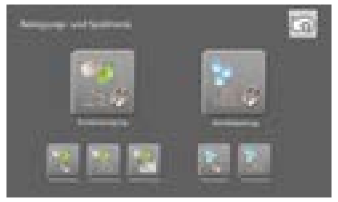
Das Reinigungsprogramm

TÄGLICH: maschinelle Reinigung

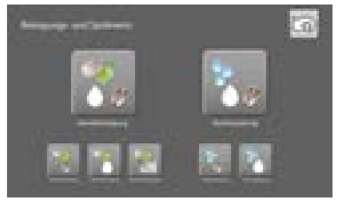


- Taste REINIGUNG mindestens 5 Sekunden gedrückt halten



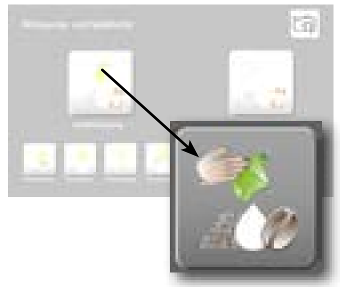


- CST - Reinigungsmenü (oben)
- CSTI - Reinigungsmenü (unten)





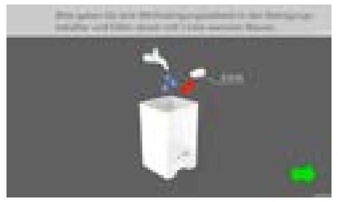
- MCST - Reinigungsmenü (oben)
- MCSTI - Reinigungsmenü (unten)



- Starten Sie die Reinigung
- Empfohlen wird die KOMBIREINIGUNG



- Satzbehälter entnehmen, leeren, reinigen und wieder einsetzen
- Die Taste WEITER drücken



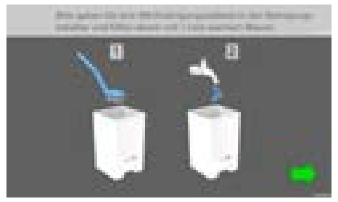
- Bei Maschinen mit Milchmodul: 1 Liter Wasser, **mind. 40°C** und 1 Reinigungstablette einfüllen



- 1 Kaffee-Reinigungstabelette einwerfen und die Taste WEITER drücken



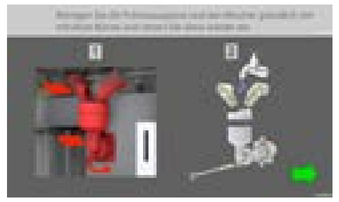
- Die Reinigung läuft
- Bitte nächste Schritte abwarten



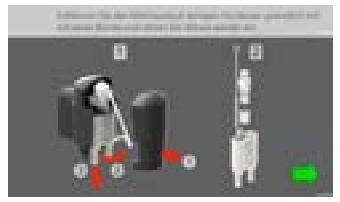
- Bei Maschinen mit Milchmodul: Milchbehälter leeren, reinigen und 1L kaltes Wasser einfüllen



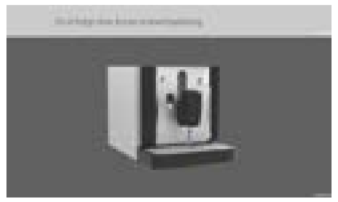
- Die Milchspülung läuft
- Bitte nächste Schritte abwarten



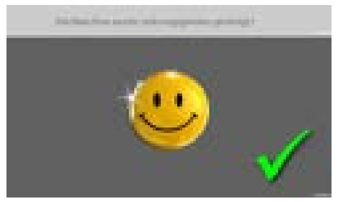
- Bei Maschinen mit Instantmodul. Die Teile wie dargestellt ausbauen, reinigen u. zusammenbauen



- Getränkeauslauf wie dargestellt zerlegen, reinigen und zusammenbauen (detaillierte Beschreibung nachstehend)



- Die Abschlussspülung läuft



- Die Reinigung ist abgeschlossen
- Bestätigen Sie die Meldung



- Wurde der Reinigungsvorgang unterbrochen so erscheint diese Meldung (z. B. volle Tropfwasserschale, offene Türe usw.)
- Touchscreen berühren und die Reinigung wird fortgesetzt

Instantmodul reinigen

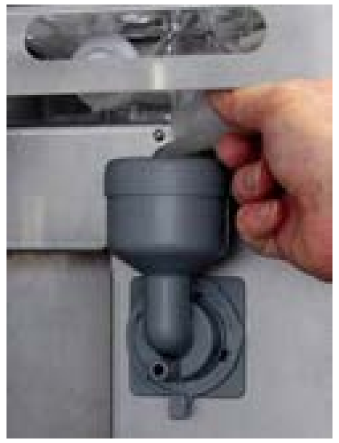
Reinigungsintervall: TÄGLICH



• Fronttüre öffnen



• Maschine ausschalten



• Beide Pulverzuführungen entfernen



• Verriegelung öffnen



• Mischbecher nach vorne abziehen



• Alle Teile gründlich reinigen und trocknen



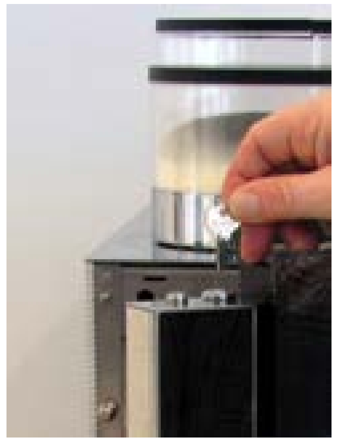
• Mischbecher einbauen und die Verriegelung schliessen



• Beide Teile für die Pulverzufuhr einbauen



• Kaffeemaschine einschalten



• Fronttüre schliessen
• Schlüssel drehen und abziehen

Milchauslauf reinigen

Reinigungsintervall: TÄGLICH



• Kaffeemaschine ausschalten



• Fronttüre schliessen



• Abdeckung entfernen / abziehen



• Verschlussbügel öffnen



• Milchauslauf entfernen



• Auslaufhülse und Zwischenstück entfernen und alle Teile reinigen



• Mit der Spezialbürste alle Düsen reinigen



• Zwischenstück und Auslaufhülse in den Milchauslauf legen



• Auslauf von unten nach oben einklicken



• Verschlussbügel schliessen



• Abdeckung aufstecken / anklicken



• Sie können die Kaffeemaschine wieder in Betrieb nehmen

Systemmeldungen I

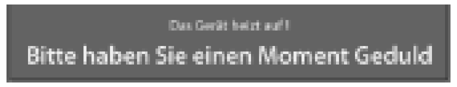
Was sind Systemmeldungen

Mit den Systemmeldungen wird Ihnen der aktuelle Zustand der Kaffeemaschine angezeigt. Die Anzeige erstreckt sich entweder über den ganzen Bildschirm (Vollbild) oder benützt das zweizeilige Displayfeld am oberen Rand des Touchscreens.
Man unterscheidet zwei Arten von Systemmeldungen: Bei den „blockierenden Meldungen" wird die Zubereitung von Getränken gesperrt. Bevor Sie weitere Getränke zubereiten können muss die vorgeschlagene Aktion ausgeführt werden. Im Weiteren gibt es die Kategorie der „informierenden Meldungen". Hier können weiterhin Getränke zubereitet werden. Es ist jedoch wichtig, dass die geforderte Aktion in absehbarer Zeit ausgeführt wird.

Vorgehen bei Systemmeldungen

Meldet die Kaffeemaschine eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis die Betriebstemperatur erreicht ist. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendigen Schritte und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

Systemmeldungen in der zweizeiligen Anzeige

















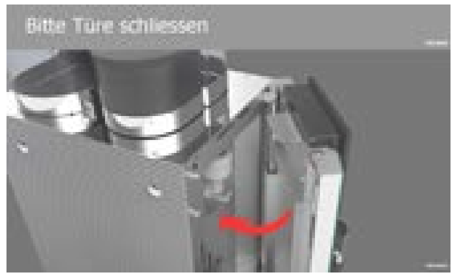






Systemmeldungen II

Systemmeldungen Vollbild



Türe schliessen

Durch den Türkontakt wird angezeigt, dass die Türe nicht korrekt geschlossen ist. Sobald die Türe geschlossen ist verschwindet die Meldung.



Satzbehälter leeren

Beim Erreichen der voreingestellten Trestermenge, wird die Meldung BITTE SATZBEHÄLTER LEEREN angezeigt. Öffnen Sie die Fronttüre, leeren und reinigen Sie den Kaffeesatzbehälter.



Bitte Satzbehälter einsetzen

Satzbehälter einsetzen und Türe schliessen. Danach die Frage auf dem Touchscreen beantworten.



Leerung Satzbehälter bestätigen

Beantworten Sie nach dem Einsetzen des Satzbehälters die angezeigte Frage.



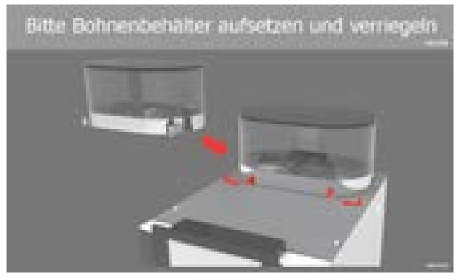
Der linke Bohnenbehälter ist leer

Bestätigen Sie, nach dem Auffüllen von Kaffeebohnen, den OK-Button auf dem Touchscreen.



Der rechte Bohnenbehälter ist leer

Bestätigen Sie, nach dem Auffüllen von Kaffeebohnen, den OK-Button auf dem Touchscreen.



Bohnenbehälter aufsetzen

Der Bohnenbehälter ist nicht korrekt aufgesetzt. Behälter passend aufsetzen und Verriegelung schliessen.



Kaffeemaschine spülen

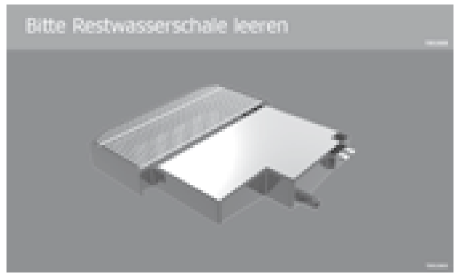
Starten Sie die Spülung mit der OK-TASTE. Der Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.



Die Kaffeemaschine spült

Die Spülung der Kaffeemaschine wird ausgeführt. Warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

Systemmeldungen III



Restwasserschale leeren

Die Restwasserschale ist voll, daher können keine Produkte mehr bezogen werden. Restwasserschale vorsichtig entfernen, leeren, reinigen und wieder einsetzen.



Restwasserschale einschieben

Die Restwasserschale fehlt oder ist nicht korrekt eingesetzt. Schale korrekt einsetzen.



Warnmeldung Update

Maschinendaten werden transferiert. Schalten Sie die Maschine NICHT aus und ziehen Sie die Speicherkarte NICHT aus der Maschine.



Meldung nur bei Mobilwagen und Treseneinbau

Alle Produkte sind gesperrt bis der Abwasserbehälter geleert, der Frischwasserbehälter gefüllt und beide Behälter wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert sind.
Nur aktiv mit der Zusatzoption Tresen oder Mobilwagen.

Fehlermeldungen

Was sind Fehlermeldungen

Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im zweizeiligen Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen bei Meldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu beziehen. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

Fehlermeldungen

BP Piston Overcurrent
Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.

Wasserkolben Error
Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.

CP Piston Overcurrent
Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.

Kaffee Kolben Error
Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.

Boiler Füll Error
Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.

Flowmeter Error
Die Wasserdurchflussmenge kann nicht mehr gezählt werden.

Sicherungs Error
Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.

Interface Error
Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben, erscheint diese Meldung wenn das Interface nicht erkannt werden konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).

Sensor 1 Error
Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

Sensor 2 Error
Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.

Technische Daten

Modellübersicht S300

Typ	Gewicht	Heisswasser Liter / h	Dampf	Frischmilch	Elektroanschluss
S300 CT	42 kg	20	-	-	A, B
S300 CTI	44 kg	20	-	-	A, B
S300 CST	47 kg	20 / 30*	ja	-	A, B, C
S300 CSTI	49 kg	20 / 30*	ja	-	A, B, C
S300 MCT	47 kg	20 / 30*	-	ja	A, B, C
S300 MCTI	49 kg	20 / 30*	-	ja	A, B, C
S300 MCST	48 kg	20 / 30*	ja	ja	A, B, C
S300 MCSTI	50 kg	20 / 30*	ja	ja	A, B, C

C Kaffee
T Heisswasser
S Dampf
M Frischmilch
I Instant mit 2 Pulverbehältern

* Mit 6.2 kW Elektroanschluss Variante (C)

A 1N 230 VAC 2.2 kW
B 1N 230 VAC 3.2 kW
C 1N 400 VAC 6.2 kW

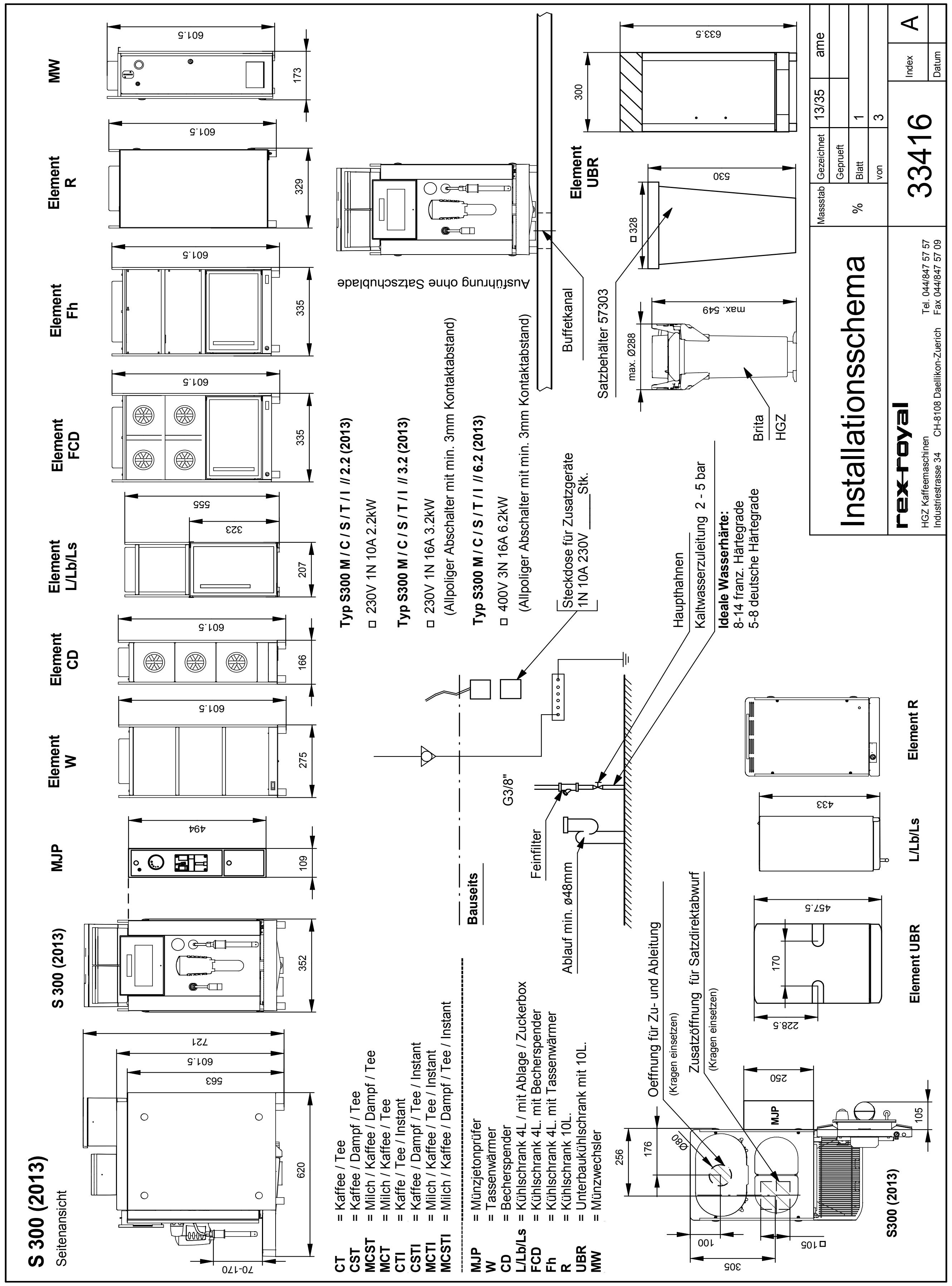
Zusatzgeräte

Optionales Zusatzgerät	Gewicht	Elektronaschluss
Tassenwärmer (W)	15 kg	1N 230 VAC 0.18 kW
Kühlschrank 10 Liter (R)	27 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Unterbau Kühlschrank 10 Liter (UBR)	26 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Kühlschrank 4 Liter (L)	14 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Kührschrank horizontal 4 Liter, mit Tassenwärmer (Fh)	27 kg	1N 230 VAC 0.21 kW
Kühlschrank vertikal 4 Liter, mit Bercher-Dispenser (FCD)	25 kg	1N 230 VAC 0.07 kW

Wasseranschluss / Wasserparameter

Komponente	Spezifikation
Wasserzuleitung	G3/8“, L = 1500 mm
Wasserdruck	200 - 600 kPa (2-6 bar)
Wasserhärte	5 -8 dH° / 8 - 14 fH°
Chlorgehalt	max. 0.1 mg/Liter
Ausgussrohr	ø = 16 mm, L = 2000 mm
Ablauf / Siphon	ø = 48 mm

Ansichten und Masse für die Installation



Achtung: Möglicherweise wurde das Installationsschema seit der Drucklegung aktualisiert. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Sie das aktuelle Installationsschema verwenden (www.hgz.ch).

Table de matières (français)

Consignes de sécurité I

Préambule

Seules les personnes qui ont lu et compris le manuel sont autorisées à utiliser la machine à café. Toutes les instructions doivent être suivies à la lettre. Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la machine à café.

Le mode d'emploi

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la machine de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

Consignes de sécurité

- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant (et) dus au non-respect de ces consignes!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement les tablettes de nettoyage de HGZ. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que ceux de HGZ ne seront pas pris en charge. Les intervalles de nettoyage prescrites doivent être respectées.
- Pour les enfants, il est interdit d'utiliser la machine ou pour jouer avec elle. La machine et le câble de raccordement doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Seules les personnes qualifiées sont autorisées à ouvrir, maintenir ou réparer la machine. Et la connaissance de la sécurité et de l'hygiène sont nécessaires. Sinon, il y a un risque pour votre sécurité et la machine.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit est ≤ 70dB

Condition d'utilisation

La machine à café a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.
La machine ne doit pas être installé à l'extérieur. À l'emplacement de la machine à café, la température doit être comprise entre 10°C et 35°C degrés. L'humidité ne doit pas dépasser 80%.
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience et le savoir nécessaires, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

Information pour l'installation

La machine doit être installée seulement par un technicien agréé. La machine doit être placée horizontalement sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine. L'appareil doit être installé de sorte qu'il est hors de la zone d'hôtes, peut être supervisé par une personne formée et ne doit pas être dans un périmètre d'un jet d'eau.
Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation.

Pression d'eau

Maximum 6 bars, minimum 2 bars. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le bon fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation. La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).

Qualité d'eau

La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits odorants peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Veuillez prendre contact avec nous.

Consignes de sécurité II

Consignes concernant l'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.
Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.
La machine doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la machine est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les machines munies d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires.

Attention:
Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

Protection du système de commande

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension.
Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation.
Remplir d'abord la chaudière avec de l'eau.

Salubrité des aliments

La machine à café est approuvée pour une utilisation avec les aliments suivants:

- L'eau potable
  par raccordement à celle-ci
- Grains de café purs sans aditifs (sans sucre ajouté etc.)
- Café moulu par l'ouverture de poudre (pas de café soluble)

Maschines à café avec un module instantané:
- Poudre instantané (boissons instantanées)

Machines à café avec un module lait:
- Lait entier standardisé
  de préférence avec 3.5% de matières grasses et plus de 3.2 gr de protéine

Informations clients

Entretien et support

En achetant une machine à café de la marque Rex-Royal, vous avez opté pour un appareil de haute qualité. Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine à café en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

La qualité de boissons optimales

Respectez les dispositions d'hygiène pour les produits à base de café, de lait et d'instantané.

- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec. Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais le récipient à grains avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Utilisez uniquement de la poudre instantanée qui convient aux machines à produit lyophilisé.
- Rincez la machine après une longue pause.

Nettoyage

L'entretien journalier de la machine à café est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de celle-ci. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre „Nettoyage et entretien".

Entretien

Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre machine à des techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. De plus le service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.
Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre machine à café de la marque Rex-Royal.

Paramètres et quantités

Dimensions

Dimensions extérieures:	**352x721x620 mm**
Hauteur: sans récipient à grains (trémie)	**602 mm**
Hauteur (sortie boissons):	**70-170 mm**
Hauteur (sortie eau chaude):	**145 mm**
Poids: selon la version	**42-50 kg**

Capacités

Récipient à grains: Quantité avec 1 moulin	**1.4 kg**
Récipient à grains: Quantité avec 2 moulins	**800 g / récipient**
Récipien à poudre:	**1 kg / récipient**

Paramètres pour eau et environnement

Pression d'eau:	**200-600 kPa**
Dureté de l'eau optimale:	**5-8 dH° (8-14 fH°)**
Dureté de l'eau minimum:	**10 dH° (17 fH°)**
Humidité de l'air au maximum:	**80 %**
Températur ambiante:	**10°-35° C**

Réglementation:

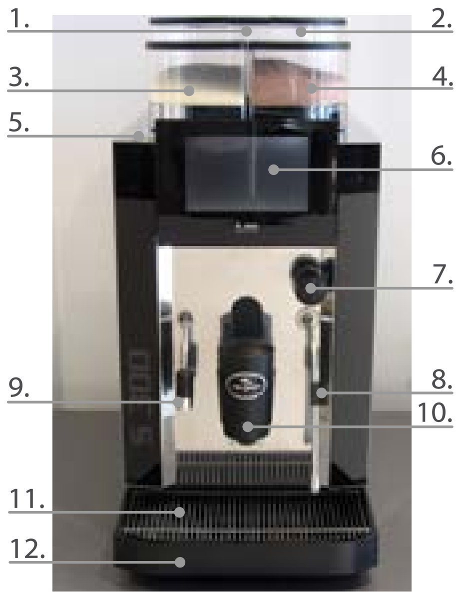
La machine ne doit pas être installé à l'extérieur

Les appareils optionnels

Chauffe-tasse (W):	**15 kg**
Réfrigérateur 10 l (R):	**27 kg**
Réfrigérateur 10 l (UBR):	**26 kg**
Réfrigérateur 4 l (L):	**14 kg**
Réfrigérateur avec chauffe-tasse	**27 kg**
Distributeur de gobelets	**selon le type**
Système de paiement	**selon le type**

Aperçu de la machine S300

Vue de l'extérieur



1. Ouverture pour la tablette de nettoyage ou pour max. 15 grammes de poudre (décaféiné)
2. Récipients à grains (trémie)
3. Récipient poudre à gauche (optionnel)
4. Récipient poudre à droite (optionnel)
5. Serrure et clé
6. Écran tactile
7. Robinet vapeur
8. Sortie vapeur
9. Sortie eau chaude
10. Sortie des boissons (réglable en hauteur)
11. Grille d'égouttage
12. Tiroir récolte gouttes

Vue de l'intérieur



1. Module instantané (optionnel)
2. Fente pour carte SD
3. Porte frontale
4. Interrupteur principal
5. Tiroir à marc
6. Indicateur de pression pour chaudière café
7. Indicateur de pression pour chaudière vapeur

Module instantané (optionnel)



Le module instantané est une fonctionnalité optionnelle pour la préparation de boissons mixtes.

1. Récipient poudre 1
   (pour poudre soluble seulement)
2. Récipient poudre 2
   (pour poudre soluble seulement)
3. Canal poudre
4. Anneau mélangeur
5. Bol mélangeur
6. Fermeture de mélangeur

Aperçu de la machine S300

L'écran tactile, élément de communication et de commande central: la diagonale de 7 pouces permet d'afficher jusqu'à 24 produits. D'autre côté, il guide et informe les utilisateurs: les messages d'erreur sont représentés de manière claire et les conseils de nettoyage décrits de manière structurée. Mais l'écran tactile est aussi une surface de publicité: mettez en avant vos messages. Selon la machine , vous avez 8, 15 ou 24 produits à choisir.
La machine à café peut être configurée en mode opérateur ou en mode self-service.

Écran tactile avec 8 produits (mode self-service)



Écran tactile avec 8 produits (mode opérateur)



Écran tactile avec 15 produits (mode self-service)



Écran tactile avec 15 produits (mode opérateur)



Écran tactile avec 24 produits (mode self-service)



Écran tactile avec 24 produits (mode opérateur)



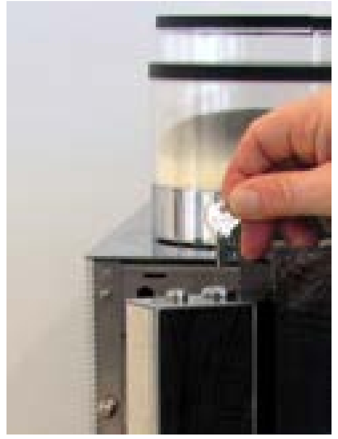
Mise en service

Allumez la machine à café

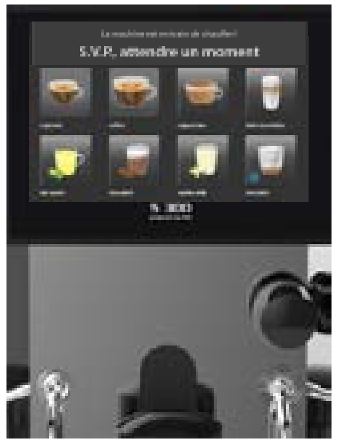

•Ouvrez la porte frontale



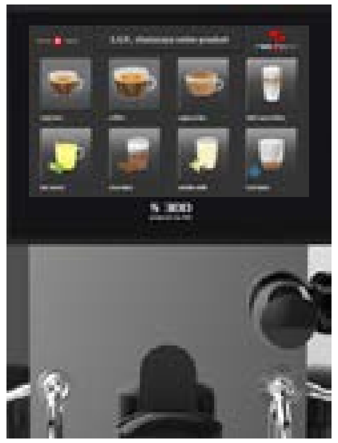
•Allumez la machine


•Fermez la porte
•Retirez la clé


•Appuyez sur la touche OK et le rinçage commence
•Le rinçage est automatique



•La machine à café chauffe


•La machine est prête
•S.v.p., choisissez votre produit


•Vous pouvez servir une boisson

Eteindre la machine

Eteignez la machine correctement


•Ouvrez la porte



•Eteignez la machine à café


•Fermez la porte


•Retirez la clé

Manipulation de la machine

La préparation de boissons



• Disposez la tasse sous la sortie



• Réglez la sortie à la bonne hauteur



• Appuyez sur la touche désirée



• La distribution peut être interrompe avec la touche STOP (bouton en bas à droite)



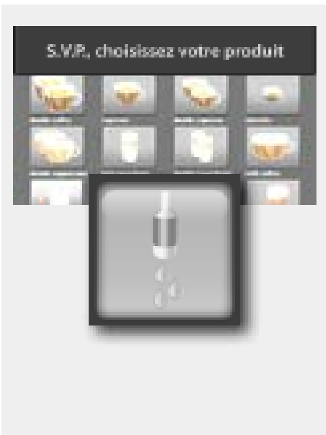
• Après environ 30 secondes, la boisson est servie

L'eau chaude

Préparer des boissons avec de l'eau chaude



• Disposez le verre ou la tasse sous la sortie de l'eau chaude



• Appuyez sur la touche de l'eau chaude



• La distribution peut être interrompe avec la touche STOP (bouton en bas à droite)

Obtention de vapeur

Chauffez et moussez avec la sortie vapeur



• Ouvrez le robinet de la vapeur brièvement pour éliminez la condensation



• Placez le pot sous la sortie vapeur
• Ouvrez le robinet de la vapeur



• Chauffer la boisson ou faire de la mousse



• Fermez le robinet de la vapeur



• Ouvrez le robinet de la vapeur brièvement pour rincer la sortie.



• !! TRÈS CHAUD !!
• Nettoyez la sortie vapeur

Remplir les récipients à grains

Ajouter les grains de café pour une journée





• Si le récipient à grains est vide, un message apparaît



• Ouvrez le couvercle



• Utilisez un marchepied, si le récipient à grains est trop haut



• Replacez le couvercle
• La machine est de nouveau prêt

Videz le tiroir à marc

Vidange et nettoyage du tiroir à marc



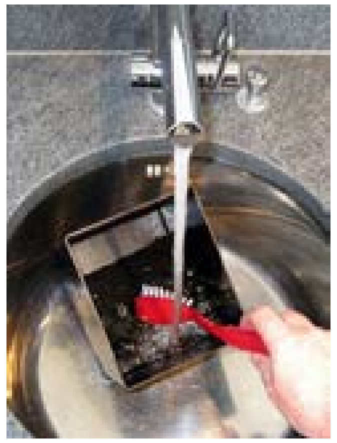
• Le tiroir à marc est plein et



• Ouvrez la porte frontale



• Sortir le tiroir à marc



• Videz et nettoyez le tiroir à marc



• Replace le tiroir à marc



• Fermez la porte
• Retirez la clé



• Confirmez le message avec la touche STOP



• Vous pouvez faire du café

Dépannage

Dépannage

Si la machine est allumée, mais vous ne pouvez pas servir de café, alors vérifiez les points suivants, s'il vous plaît:

• **Eau** - Vérifiez l'alimentation d'eau ou le réservoir d'eau

• **Tiroir à marc** - Est-ce que le tiroir à marc est plein? Videz le s.v.p. si nécessaire.

• **Porte avant** - Peut-être que la porte frontale n'est pas correctement fermée.

• **Récipient à grains** - Si nécessaire, remplir les récipients à grains de café.

• **Display / Écran** - Verifiez le message sur l'écran et suivez les instructions indiquées.

• **Pas de solution!** - Appelez le service à la clientèle.

Généralités nettoyage

Exigences pour l’entretien

- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d´eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l’ensemble des parois extérieures, ne les frotter qu‘avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l’approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d’interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n’assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
  Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants.
  (CH: classe de toxicité 5).
- Pour le nettoyage, seuls les produits HGZ testés peuvent être utilisés.
- Si la machine à café est utilisée sur un chariot mobile, l’eau résiduelle ou le récipient de déversement d’eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.

Intervalle de nettoyage

Nettoyage quotidien

- Programme de nettoyage
- Surface / parois
- La sortie de vapeur
- Module instantané
- Le module de lait

Nettoyage hebdomadaire

Désassemblez complètement et nettoyez intensif la sortie boisson.

Nettoyage mensual

Les récipients à grains et les récipients à poudre; videz, nettoyez, séchez et réinstallez.

Nettoyage manuel

Nettoyage des surfaces

Les surfaces extérieures doivent être lavées régulièrement avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyage l’écran tactile

Verrouillez les boutons de l’écran tactile dans le menu de nettoyage. Après cela, l’écran tactile est désactivé pendant 20 secondes et vous pouvez nettoyer la surface avec un chiffon humide.

Attention

Ne pas utiliser d’objets tranchants ou abrasifs. Ne pas nettoyez l’écran à l’aide de détergent ou alcool.

Le programme de nettoyage

HEBDOMADAIRE: programme de nettoyage



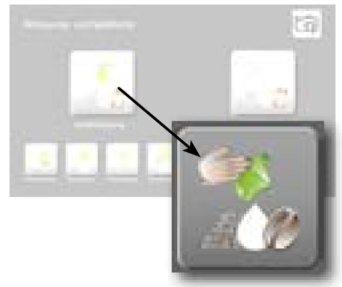
- Appuyez sur la touche NETTOYAGE pendant 5 sec



- Menu de nettoyage - CST (haut)
- Menu de nettoyage - CSTI (bas)



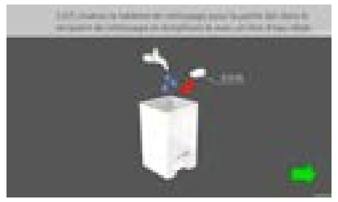
- Menu de nettoyage - MCST (haut)
- Menu de nettoyage - MCSTI (bas)



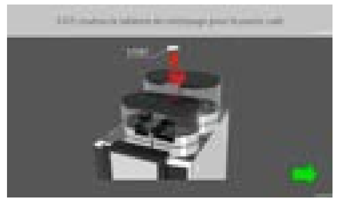
- Commencez le nettoyage
- Recommandation: NETTOYAGE COMBI



- Videz, nettoyez et réinstallez le tiroir à marc
- Ensuite, touchez l’écran tactile



- Avec l’option lait: 1 pastille de nettoyage et 1 litre d’eau (au moins 40°C)



- Indtroduisez 1 tablette de nettoyage et appuyez une fois sur la touche de NETTOYAGE



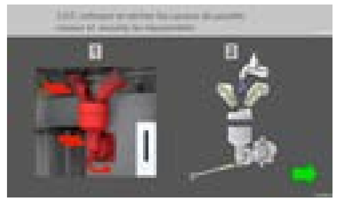
- Le nettoyage est en cours
- Attendez pour le prochain message à l’écran



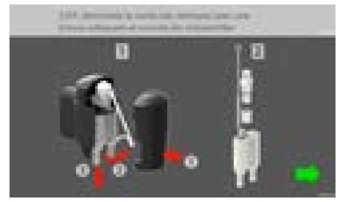
- Avec l’option lait: Videz et nettoyez le récipient de lait. Ensuite, remplissez 1 litre d’eau froide dans le récipient.



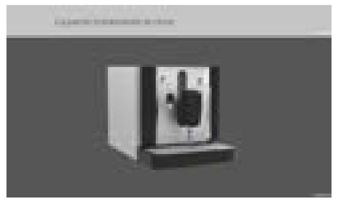
- Le rinçage de lait est en cours
- Attendez pour le prochain message à l’écran



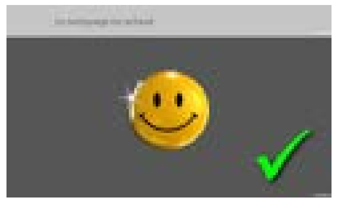
- Avec l’option instantanée
- Démontez, nettoyez et remontez les parties du module instantané



- Démontez, nettoyez et remontez la sortie de boisson



- Le rinçage final est en cours



- Le nettoyage est terminé
- Confirmez le message à l’écran



- Si le processus de nettoyage est interrompu, ce message apparaît (par example; tiroir à marc plein, porte ouverte, etc.)

Nettoyage module instantané

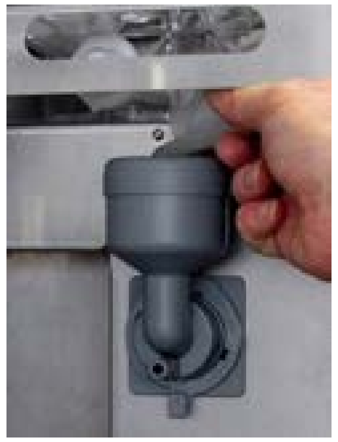
Intervalle de nettoyage: HEBDOMADAIRE



• Ouvrez la porte frontale



• Eteignez la machine à café



• Démontez les deux canaux de poudre



• Ouvrez le verrouillage



• Démontez le mélangeur



• Nettoyez et séchez toutes les pièces



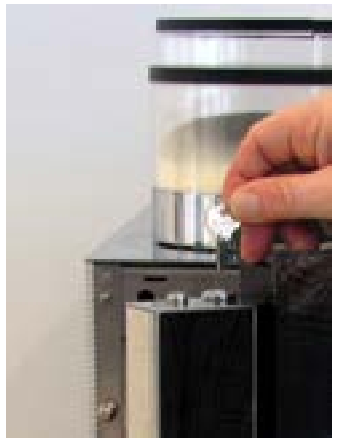
• Remontez le mélangeur et fermez le verrouillage



• Montez les deux canaux de poudre



• Allumez la machine à café



• Fermez la porte
• Retirez la clé

Nettoyage la sortie de lait

Intervalle de nettoyage: QUOTIDIEN



• Eteignez la machine à café



• Fermez la porte



• Retirez le couvercle frontal



• Démontez la sortie lait



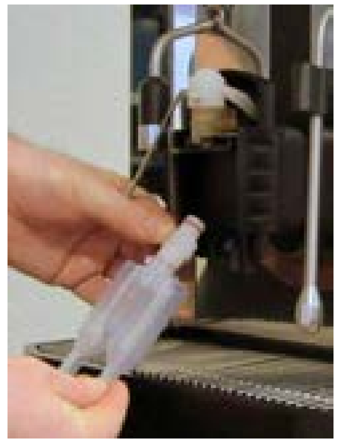
• Tirez vers le bas la sortie de lait



• Tirez vers le bas la touille gicleur et nettoyez toutes les pièces



• Nettoyez les gicleurs avec la brosse spéciale



• Remontez la douille et le gicleur dans la sortie de lait



• Le montage de la sortie est de bas en haut



• Fermez la poignée de verrouillage



• Replacez le couvercle, puis le nettoyage et terminé



• Vous pouvez allumer la machine à café de nouveau

Messages système I

Qu'est-ce que c'est?

Les messages du système vous indiquent l'état de la machine à café. Le message utilise la totalité de l'écran (plein écran) ou utilise la zone d'affichage de deux lignes en haut de l'écran tactile.
Ils existent deux types de messages du système.
Certains messages bloquent la préparation de boissons. Avant que vous pouvez préparer plusieurs boissons l'action proposée doit être effectuée. Autres messages vous informent des maintenances nécessaires. Cependant, il est important que l'action requise est exécutée dans une période courte.

Réaction en cas des messages

Si l'écran annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément de chauffe ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine sera de nouveau rapidement prête à l'emploi.

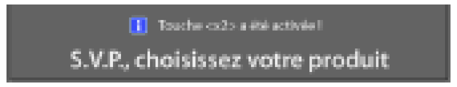
Les messages du système à deux lignes























Messages système II

Les messages du système en plein écran



Fermez la porte frontale

L'intermédiaire du contact de porte indique que la porte n'est pas fermée correctement. Si la porte est fermée, le message disparaît.



Videz le tiroir à marc

La machine affiche un message lorsque le tiroir à marc est plein. Ouvrez la porte frontale, videz et nettoyez le tiroir.



Replacez le tiroir à marc

Replacez le tiroir à marc et fermez la porte. Après cela, répondez à la question sur l'écran tactile.



Confirmez la question

Répondez à la question qui est affichée. Avez-vous vidé le tiroir à marc (coche verte ou X rouge).



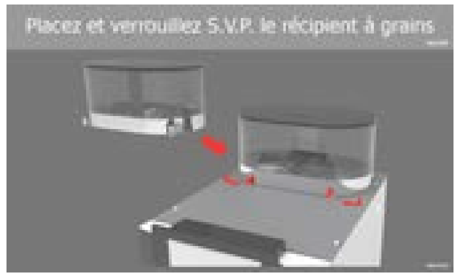
Le récipient à grains est vide

Le récipient à grains gauche est vide. Le message disparaît après que le récipient à grains de café a été rempli.



Le récipient à grains est vide

Le récipient à grains droite est vide Le message disparaît après que le récipient à grains de café a été rempli.



Replacez le récipient

Le récipient à grains n'est pas installé correctement. Placez le récipient et fermez le verrouillage.



Rince la machine à café

Démarrez le rinçage avec la touche OK (coche verte). Le processus prend environ 30 secondes.



La machine à café rince

Le rinçage de la machine à café est en marche. Attendez jusqu'à ce que le processus soit terminé.

Messages système III



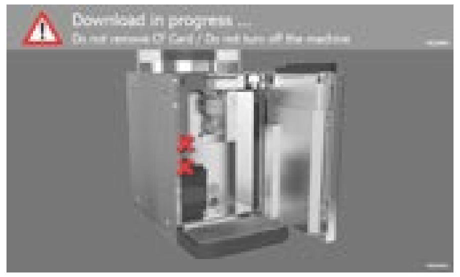
Videz l'égouttoir

L'égouttoir est plein. Par conséquent, plus de produits ne peuvent être préparés. Retirez l'égouttoir avec précaution. Videz, nettoyez et réinstallez l'égouttoir.



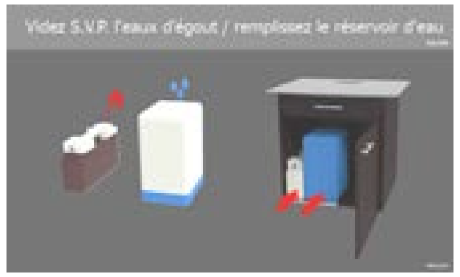
Insérez l'egouttoir

L' égouttoir n'est pas installé correctement. Insérez le.



Attention

Les données de la machine sont mises à jour.
N' éteignez pas la machine à café.
Ne tirez pas la carte mémoire de la machine.



Installations avec approvisionnement autonome d'eau

Avec ce message, tous les produits sont bloqués. Le réservoir de vidange est plein et/ou le réservoir d'eau est vide. Quand ce message apparaît, vérifiez toujours les deux réservoirs.
Videz le réservoir de vidange et/ou remplissez le réservoir d'eau.

Messages d'erreur

Qu'est-ce que c'est?

Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produite. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

Réaction en cas des messages

Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après-vente.

Messages d'erreur

BP Piston Overcurrent
La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

Piston à eau - Erreur
Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.

CP Piston Overcurrent
La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.

Piston à café - Erreur
Un dérangement s'est produit au piston café de l'unité de percolation.

Chauffe-eau - Erreur
La chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être remplie dans le temps requis.

Débimètre Erreur
Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.

Fusible Erreur
Un fusible de l'unité de commande est défectueux.

Interface Erreur
Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnu (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).

Capteur 1 Erreur
Le capteur de la chaudière café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

Capteur 2 Erreur
Le capteur de la chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.

L'information technique

Aperçu du modèle S300

Type	Poids	Eau chaude litre / h	Vapeur	Lait	Connection électrique
S300 CT	42 kg	20	-	-	A, B
S300 CTI	44 kg	20	-	-	A, B
S300 CST	47 kg	20 / 30*	oui	-	A, B, C
S300 CSTI	49 kg	20 / 30*	oui	-	A, B, C
S300 MCT	47 kg	20 / 30*	-	oui	A, B, C
S300 MCTI	49 kg	20 / 30*	-	oui	A, B, C
S300 MCST	48 kg	20 / 30*	oui	oui	A, B, C
S300 MCSTI	50 kg	20 / 30*	oui	oui	A, B, C

C Café
T Eau chaude / Thé
S Vapeur
M Lait
I Module instantané avec 2 container

* Connection électrique 6.2 kW. variante (C)

A 1N 230 VAC 2.2 kW
B 1N 230 VAC 3.2 kW
C 1N 400 VAC 6.2 kW

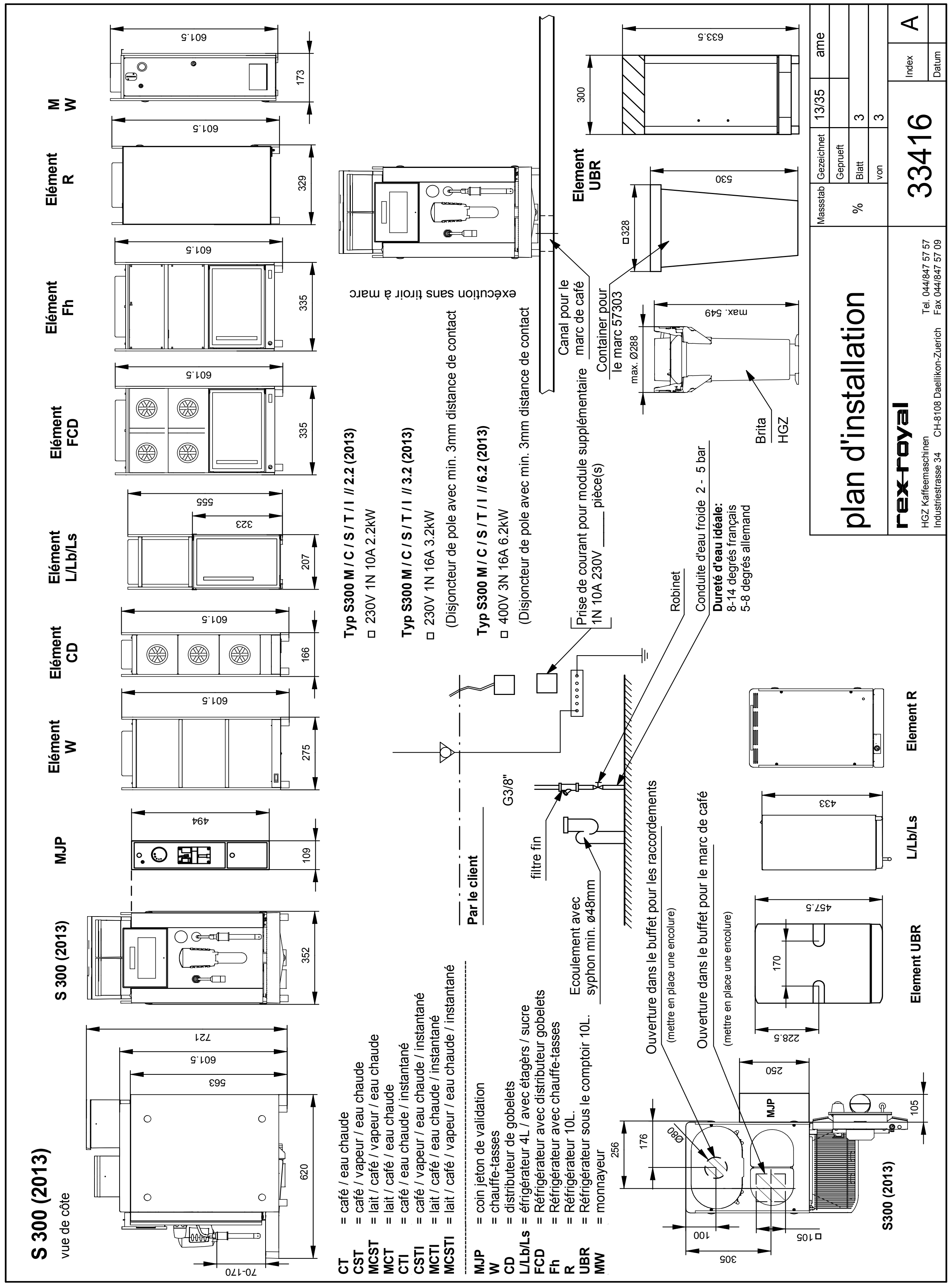
Périphériques optionnels

Appareils optionnels	Poids	Connection électrique
Chauffe-tasse (W)	15 kg	1N 230 VAC 0.18 kW
Réfrigérateur 10 litre (R)	27 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Réfrigérateur séparé 10 litre sous le buffet (UBR)	26 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Réfrigérateur 4 litre (L)	14 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Réfrigérateur horizontal 4 litre, avec chauffe-tasse (Fh)	27 kg	1N 230 VAC 0.21 kW
Réfrigérateur verticale 4 litre; distributeur de gobelets (FCD)	25 kg	1N 230 VAC 0.07 kW

Raccordement eau alimentation et paramètres d'eau

Composant	spécifications
Raccordement	G3/8", L = 1500 mm
Pression d'eau	200 - 600 kPa (2-6 bar)
Dureté de l'eau; optimale	5 -8 dH° / 8 - 14 fH°
Teneur en chlore	max. 0.1 mg/litre
Tuyau de vidange	ø = 16 mm, L = 2000 mm
Vidange / siphon	ø = 48 mm

Schéma d'installation / dimensions



Attention: Il est possible que le schéma d'installation a été mise à jour depuis la publication.
Avant l'installation, assurez-vous que vous utilisez le schéma d'installation actuel (www.hgz.ch).

Table of contents (english)

Safety instructions I

Preamble

Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them. These operating instructions must always be available where the coffee machine is being used.

Operating instructions

These operating instructions will help you to get to know the coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your machine properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the coffee machine.

Specifications for safety

- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The coffee machine must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used. The prescribed cleaning intervals must be observed.
- For children, it is forbidden to use the machine or play with it. The machine and the connection cable must be kept away from children.
- Only qualified persons are authorized to open, maintain or repair the machine. Practical experience with the machine and the knowlledge of security an hygiene are required. Otherwise there is a risko to life and machine
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- Noise level ≤ 70dB.

Conditions of use

The coffee machine is designed for commercial use only. This machine is not suitable for use in the private sector.
The machine must not be installed outdoors.
At the location of the coffee machine the temperature must be between 10°C and 35°C. The humidity should not exceed 80%.
This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

Sundry installation indications

The coffee machine shall only be installed by a trained service technician. The coffee machine must be mounted horizontally on a massive table which must be able to bear its weight under all circumstances. The machine must be placed so that it is outside the guest area, can be supervised by a trained person and is not in the range of a water jet.
When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.
The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation.

Water pressure

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).

Water quality

The water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much lime scale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

Safety instructions II

Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in overvoltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.
If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.
The machine must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1N 230V) are required.

CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

Protect the control unit

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.
The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.
The boiler must first be filled with water.

Food suitability

The coffee machine is approved for use with the following foods:

- Drinking water by fixed water connection
- Pure coffee beans without additives, in the bean hopper
- Ground coffee by the powder slot (not soluble coffee)

Coffee machine with an instant module:
- Instant powder

Coffee machine with a milk module:
- Standardized whole milk preferably with 3.5% milk fat

Customer Informations

Maintenance and care

With purchase of the Rex-Royal coffee machine, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tips on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

The optimal quality of beverage

Observe the general hygiene rules for milk, instant and coffee products.

- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Store your coffee beans in a cool, dry place. Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Use only approved instant powder.
- Flush the machine through after a long break.

Cleaning

Daily care of the coffee machine is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers a quick and easy cleaning. Note the chapter cleaning and maintenance.

Service

A professional machine demands professional service. We recommend the coffee machine to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.
You can ensure the best care for your coffee machine by conducting out a service contract.

Dimensions and parameters

Dimensions

External dimensions WxHxD:	**352x721x620 mm**
Outer height: without bean hoppers	**602 mm**
Height (beverage outlet):	**70-170 mm**
Height (water / tea outlet):	**145 mm**
Weight: depending of the type	**42-50 kg**

Capacities

Bean hopper: Quantity with 1 grinder	**1.4 kg**
Bean hopper: Quantity with 2 grinder	**800 g / hopper**
Powder hopper:	**1 kg / hopper**

Water / humidity / temperature

Water pressure:	**200-600 kPa**
Water hardness ideal:	**5-8 dH° (8-14 fH°)**
Water hardness maximum:	**10 dH° (17 fH°)**
Humidity maximum allowable:	**80 %**
Ambient temperature:	**10°-35° C**

Note:

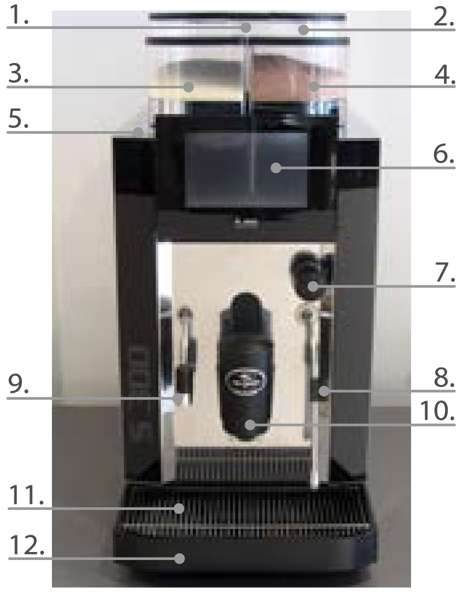
The machine must not be installed outdoors

Add-on units

Cup warmer (W):	**15 kg**
Compressor refrigerator 10 litres (R):	**27 kg**
Under counter refrigerator 10 litres (UBR):	**26 kg**
Compressor refrigerator 4 litres (L):	**14 kg**
Compressor refrigerator with cup warmer	**27 kg**
Cup dispenser	**depending on type**
Coin Acceptor	**depending on type**

Overview S300

The exterior view of the coffee machine



1. Slot for cleaning tablet / slot for max. 15 grams of powder (decaffeinated)
2. Bean hopper
3. Powder hopper left (optional)
4. Powder hopper right (optional)
5. Door lock and key
6. Touchscreen (note the next page)
7. Steam knob
8. Steam wand
9. Hot water outlet
10. Drinks outlet (height adjustable)
11. Drip grid
12. Drip tray

The inside view of the coffee machine



1. Powder module (optional)
2. Slot for the SD-Card (for the data transfer)
3. Front door
4. Main switch
5. Grounds drawer
6. Display for the water pressure (Coffee boiler)
7. Display for the water pressure (Tea-/steam boiler)

Powder module (optional)



The instant module is an optional feature for the preparation of mixed drinks.

1. Powder hopper 1 (for soluble food only)
2. Powder hopper 2 (for soluble food only)
3. Powder injection
4. Mixer cup ring
5. Mixer cup
6. Mixer cup interlock

Views of the S300 Touchscreen

The touch screen is the key element for operation and communication: the display which measures 7 inches diagonally offers enough space for up to 24 products. It also guides and leads the user: error messages are clearly displayed here and cleaning instructions presented in a well-structured manner. However, the touch screen also functions as advertising space: display your messages prominently here.
The coffee machine can be set up in service mode or in self-service mode.

Touchscreen with 8 products (self-service)



Touchscreen with 8 products (service mode)



Touchscreen with 15 products (self-service)



Touchscreen with 15 products (service mode)



Touchscreen with 24 products (self-service)



Touchscreen with 24 products (service mode)



Getting started

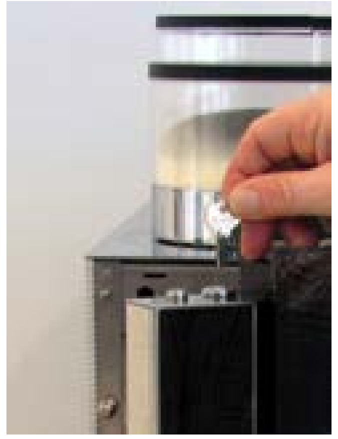
Turn on the coffee machine



• Open the front door



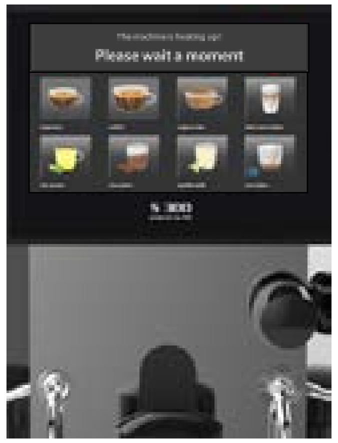
• Switch on the machine



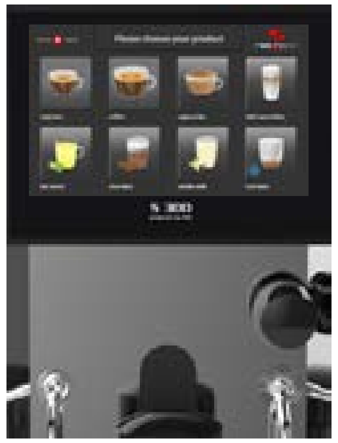
• Close the front door
• Turn the key and remove them



• Press the OK button
• The cleaning will run automatically



• The coffee machine heats up



• The coffe machine is ready
• Please choos your product



• You can purchase products

Switch off

Turn off the coffee machine correctly



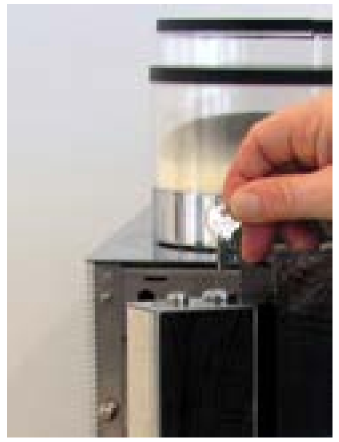
• Open the front door



• Switch off the machine



• Close the front door



• Turn the key and remove them

How to use the machine

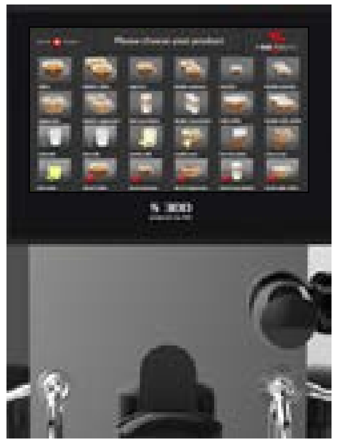
Prepare drinks



• Place a cup beneath the drinks outlet



• Adjust the drinks outlet at the right height



• Press the appropriate product key



• Dispensing can be interrupted by pressing the STOP button on the right side



• The preparation is completed after 20-35 seconds.

To dispense hot water

Prepare drinks with hot water



• Place the cup or the glass beneath the hot water outlet



• Press the hot water button



• Dispensing can be interrupted by pressing the STOP button on the right side

Dispensing steam products

Heating and foaming with steam



• Open the steam valve shortly only (rinse the condensation)



• For heating up or making foam
• Open the steam valve with the steam knob



• Make foam or heat up the drink



• If heating or foaming is finished then close the steam valve with the steam knob



• Open the steam valve shortly to clean the nozzle



• !! HOT !!
• Clean the steam wand

Fill the bean hoppers

Fill coffee beans for a maximum of one day





• If a bean hoppers is empty, a message appears



• Open the lid of the bean container



• Fill coffee beans for a maximum of one day



• Replace the lid
• The machine is ready for use

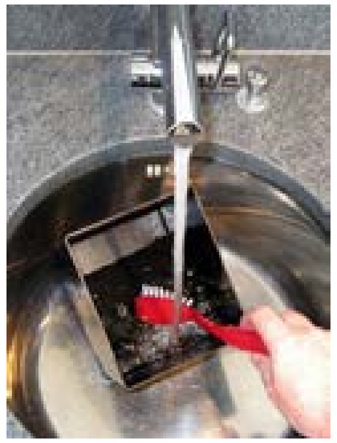
The coffee grounds drawer is full

Emptying and cleaning the grounds drawer


• Dispensing of further coffee products will be interrupted


• Open the front door


• Take out the coffee grounds drawer


• Empty and clean the grounds drawer


• Replace the grounds drawer


• Close the front door
• Turn the key and remove them


• Confirm the emptying with the OK-Button


• You can purchase products

Troubleshooting

Check some points befor you call the customer service

When the machine is turned on, but it can not be ordered coffee or other products so please check the following points:

• **Water** - Check the water supply or the water tank.

• **Coffee grounds drawer** - Is the grounds drawer full? Empty the grounds drawer.

• **Front door** - Check the door! Is it closed correctly?

• **Bean hoppers** - Are there enough coffee beans in the containers?

• **Display** - Check the message on the screen and follow any instructions.

• **No solution!** - Call the appropriate customer service.

Basic points for cleaning

Maintenance requirements

- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children (CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- You must always follow the instructions on the packaging.
- Use only the tested HGZ Cleaning products.
- If the coffee machine is being used on a mobile trolley, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.

Cleaning interval

Daily cleaning

- Cleaning program
- Case and surface cleaning
- Steam outlet
- Powder module
- Milk module with the drinks outlet

Weekly cleaning

Large separation and thoroughly cleaning for the drinks outlet.

Monthly cleaning

Remove, empty, clean and reinstall the bean hoppers and the powder hoppers.

Manual cleanings

Surface cleaning

The surfaces should be washed regularly with a damp cloth.

Cleaning the touchscreen

To clean the touchscreen interface lock the keys in the cleaning menu. After that, the touch screen is disabled for 20 seconds and you can clean the surface with a damp cloth.

Warning

Do not use sharp objects or abrasive cleaners.

The cleaning program

DAILY: start the cleaning program



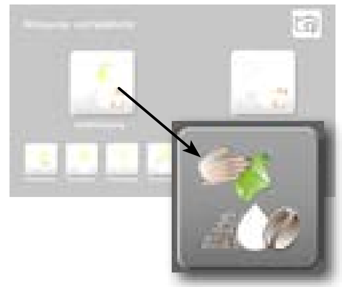
- Hold down the CLEANING key for at least 5 seconds



- CST - Cleaning menu (above)
- CSTI - Cleaning menu (below)



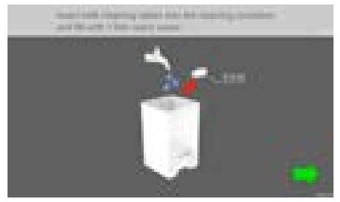
- MCST - Cleaning menu (aboce)
- MCSTI - Cleaning menu (below)



- Start the cleaning
- It is recommended to perform the COMBI CLEANING



- Take out the grounds drawer.
- Empty and clean the drawer
- Touch the screen for the next step



- Preparation for machines with milk module:
- 1 liter of water, **at least 40°C** and 1 milk cleaning tablet



- Place 1 coffee cleaning tablet in the tablet slot.
- Close the slot and touch the screen



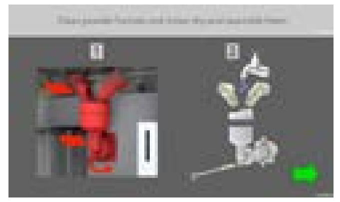
- Cleaning is runing
- Please wait a moment



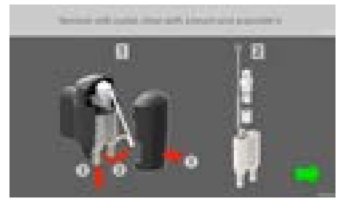
- Machines with a milk module:
- emptying and cleaning the milk container and fill in 1 liter cold water



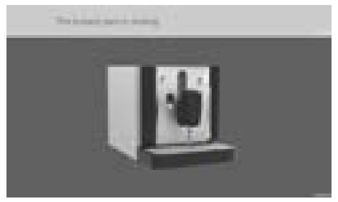
- The milk rinsing is running
- Please wait a moment



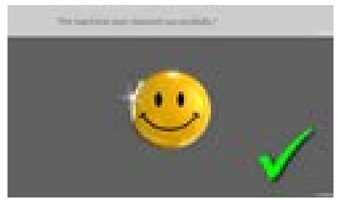
- Disassemble the instant module as described
- Clean and dry all parts
- Reinstall the instant module



- Disassemble the drinks outlet
- Clean all parts
- Also use the special brush
- Reinstall the drinks outlet



- The final rinsing running



- The cleaning is now complete
- Confirm the message on the touch screen



- This message is displayed when the cleaning process is unpredictably interrupted. (eg full drip water tray, open door, etc.)

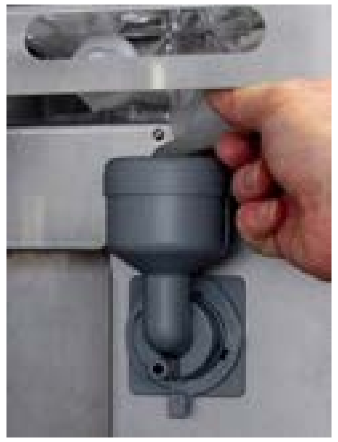
Cleaning powder module

Cleaning interval: DAILY


• Open the front door



• Switch off the coffee machine


• Remove both powder tubes


• Open the look


• Remove the mixer cup with the cup ring


• Clean and dry all parts


• Install the mixer cup and close the lock


• Install both powder tubes



• Switch on the coffee machine


• Close the front door
• Turn the key and remove them

Clean the milk outlet

Cleaning interval: DAILY



• Switch off the coffee machine


• Close the front door


• Remove the outlet cover


• Open the catch handle


• Drag down the milk outlet


• Drag down the spout tube and the connecting piece


• Clean all parts
• Clean the nozzles with the brush


• Place the spout tube and the connecting piece in the milk outlet


• Reinstall the milk outlet from bottom to top


• Close the catch handle


• Plug on the outlet cover


• You can restart the machine
• The coffee machine is ready again

System messages I

What are system messages

The system messages indicate the status of coffee machine. The display shall be based either on the entire screen (fullscreen) or use the two-line display box at the top of the touchscreen.
There are two kinds of system messages.
With the „blocking messages“ the preparation of beverages is blocked. Before you can prepare more drinks the proposed action must be performed. In addition, there is the category of „informational messages“. Drinks can still be prepared. But it is important that the required action is executed in the foreseeable future.

Handling system messages

If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached its necessary operating temperature.
In the case of all other messages, follow the instructions given further.

System messages in tow-line display box

















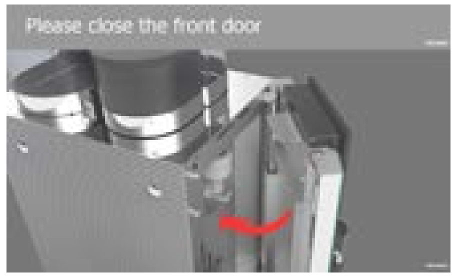






System messages II

System messages (fullscreen)



Close the front door

The front door is not properly closed. If the door is closed the message disappears.



Emptying coffee grounds drawer

The machine displays a message when the coffee grunds drawer is full. Open the front door, empty and clean the drawer.



Insert the grounds drawer

Insert the coffee grounds drawer and close the front door properly.



Confirm the emtying

After inserting the coffee grounds drawer confirm the displayed question.



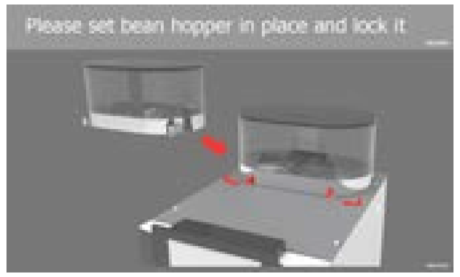
The left bean hopper is empty

After filling up of coffee beans confirm with the OK button on the touchscreen.



The right bean hopper is empty

After filling up of coffee beans confirm with the OK button on the touchscreen.



Place the bean hopper

The bean container is not properly fitted. Reinstall the container and close the both locks.



Rinse the coffee machine

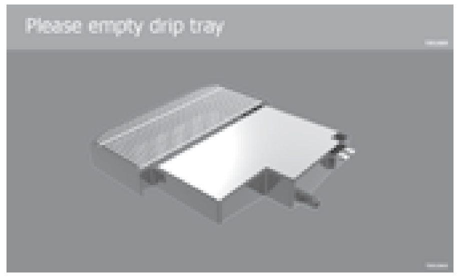
Start the rinse with the OK key on the touchscreen. The process takes about 30 seconds.



The coffee machine is rinsing

The flushing of the coffee machine is running. Wait until the process is complete.

System messages III



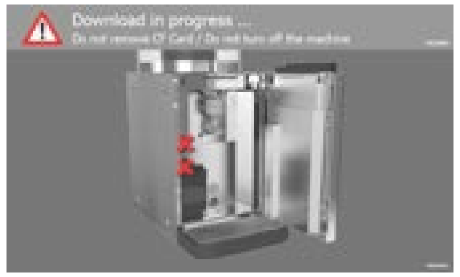
The drip tray is full

The drip tray is full, so no drinks can be prepared. Remove the drawer carefully. Then empty, clean and insert the tray.



Insert the drip tray

The drip tray is missing or not installed correctly. Insert the drip tray.



Attention: Download in progress

Attention: Download in progress. Don't switch-off the coffee machine. Don't pull out the memory card.



Installations with independent water supply

With this message all products are locked. The waste water container is full and/or the fresh water container is empty. Always check both containers when this message is indicated.
Empty the waste water tank and fill the fresh water tank.

Error messages

What are error messages

Error messages indicate an exceptional status (error) or a malfunction of the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

Handling system messages

Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching-on. Retry to obtain a product. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.

Error messages

BP Piston Overcurrent
The current to the piston is too high.

Water piston error
There is a malfunction in the piston unit.

CP Piston Overcurrent
The current to the piston is too high.

Coffee piston error
Fault of coffee piston or the brewing unit.

Boiler Fill Error
The tea/steam boiler could not be refilled (in the time set).

Flowmeter Error
If the water flow cannot be measured, this error message will appear.
Fuse Error
Fuse on main board is defect.

Interface Error
If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear when the interface has no connection to the c.m.

Sensor 1 Error
The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly.

Sensor 2 Error
The temperature sensor on the tea/steam boiler cannot be read correctly.

Technical Data

Models S300

Type	Weight	Tea water litre / h	Steam	Milk	Electrical connection
S300 CT	42 kg	20	-	-	A, B
S300 CTI	44 kg	20	-	-	A, B
S300 CST	47 kg	20 / 30*	yes	-	A, B, C
S300 CSTI	49 kg	20 / 30*	yes	-	A, B, C
S300 MCT	47 kg	20 / 30*	-	yes	A, B, C
S300 MCTI	49 kg	20 / 30*	-	yes	A, B, C
S300 MCST	48 kg	20 / 30*	yes	yes	A, B, C
S300 MCSTI	50 kg	20 / 30*	yes	yes	A, B, C

C Coffee
T Hot water / Tea water
S Steam
M Milk
I Instant with 2 powder containers

* With 6.2 kW electrical connection Variant (C)

A 1N 230 VAC 2.2 kW
B 1N 230 VAC 3.2 kW
C 1N 400 VAC 6.2 kW

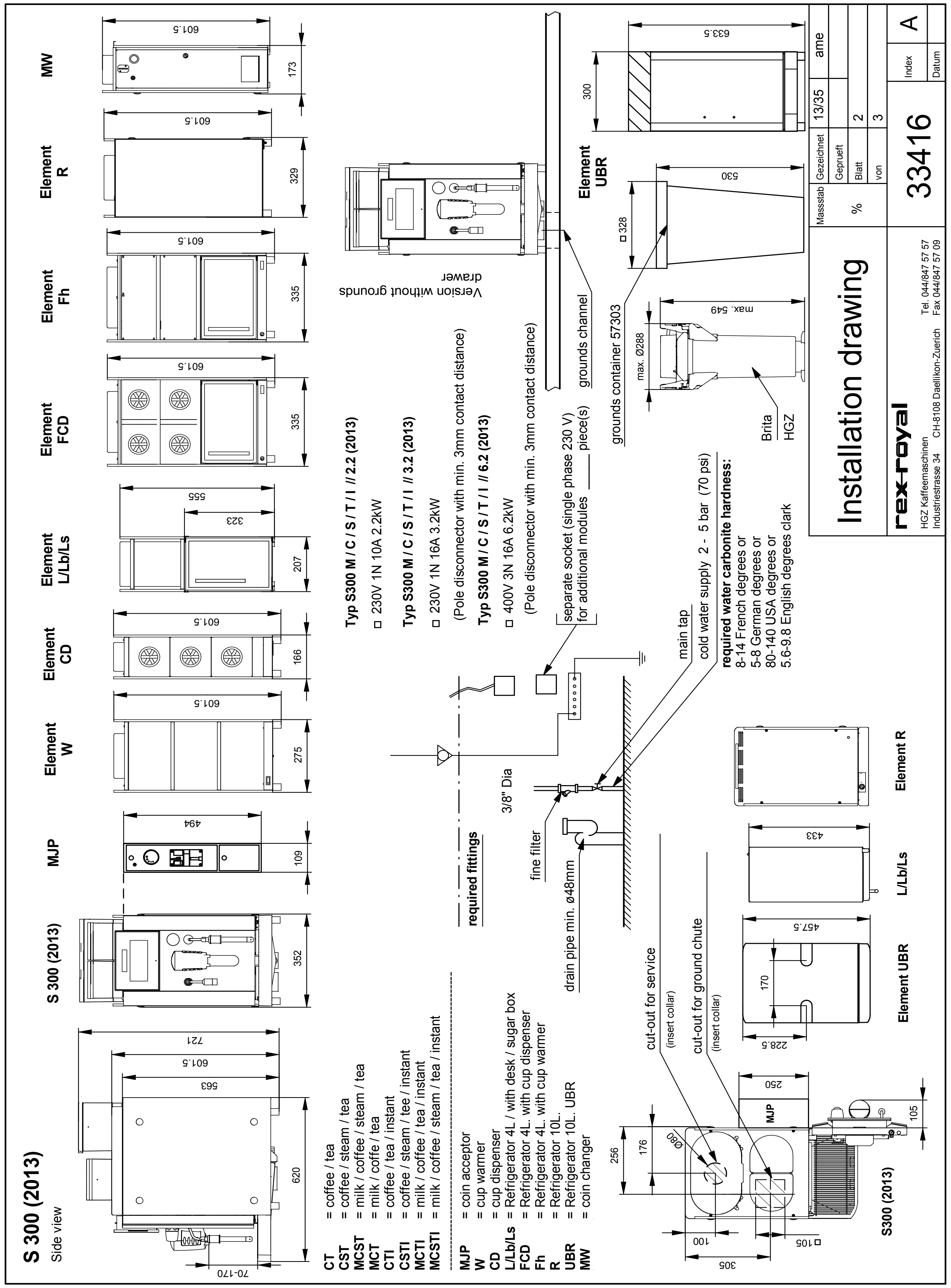
Add-on units

Add-on unit	Weight	Electrical connection
Cup warmer (W)	15 kg	1N 230 VAC 0.18 kW
Compressor refrigerator 10 litres (R)	27 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Under counter refrigerator 10 litres (UBR)	26 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Compressor refrigerator 4 litres (L)	14 kg	1N 230 VAC 0.07 kW
Compressor refrigerator (4 l) with cup warmer (Fh)	27 kg	1N 230 VAC 0.21 kW
Compressor refrigerator (4 l) with cup dispenser (FCD)	25 kg	1N 230 VAC 0.07 kW

Water supply / drain

Component	Specification
Water supply tube	G3/8", L = 1500 mm
Water pressure	200 - 600 kPa (2-6 bar)
Water hardness	5 -8 dH° / 8 - 14 fH°
Chlorine content	max. 0.1 mg/Liter
Drain tube	ø = 16 mm, L = 2000 mm
Siphon	ø = 48 mm

Views and dimensions for the installation



Attention: It is possible that the installation scheme has been updated since publication. **Before installation**, ensure that you use the current installation scheme (www.hgz.ch).

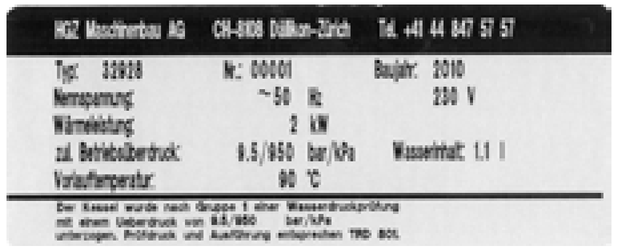
Prüfungen / Attestation / Inspection (deutsch / français / english)

Prüfbescheinigung / Attestation / Inspection certificate (32‘928)

Kaffeeboiler (32‘928) 2.0 kW

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- zulässiger Betriebsüberdruck 9.5 bar / 950 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck 12.5 bar / 1250 kPa
- Wasserinhalt 1.1 Liter

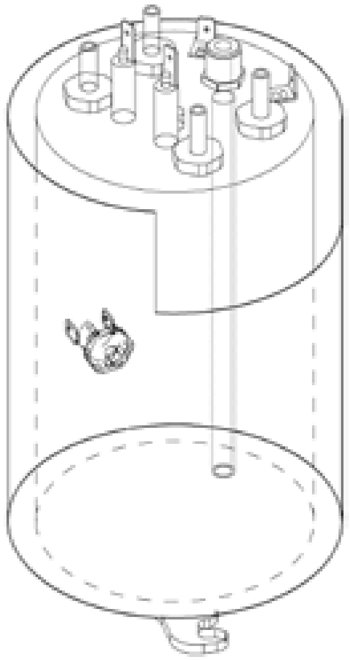


Chaudière café (32‘928) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service adm. 9.5 bar / 950 kPa
- Pression de service max. 12.5 bar / 1250 kPa
- Contenace en eau 1.1 litre

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler

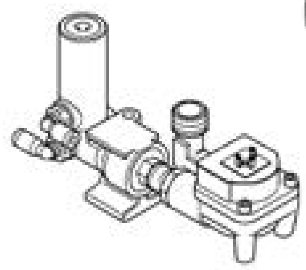


Coffee boiler (32‘928) 2.0 kW

The machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

- Operating pressure 9.5 bar / 950 kPa
- Max pressure 12.5 bar / 1250 kPa
- Capacity 1.1 litre

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve



Baujahr / année de fabrication / year of manufacture ____________________

Fabrikations-Nr. / N° de série / serial number ____________________

Dällikon, ____________________ **Signature** ____________________

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

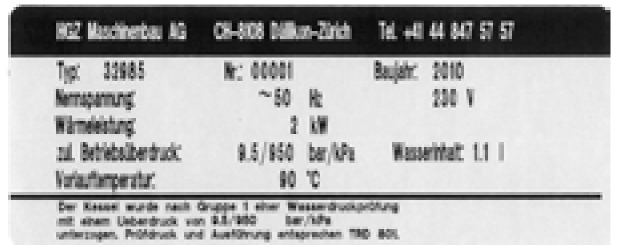
Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Prüfbescheinigung / Attestation / Inspection certificate (32‘985)

Tee- / Dampfboiler (32‘985) 2.0 kW

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.3 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

- zulässiger Betriebsüberdruck 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck 2.0 bar / 200 kPa
- Wasserinhalt 1.1 Liter

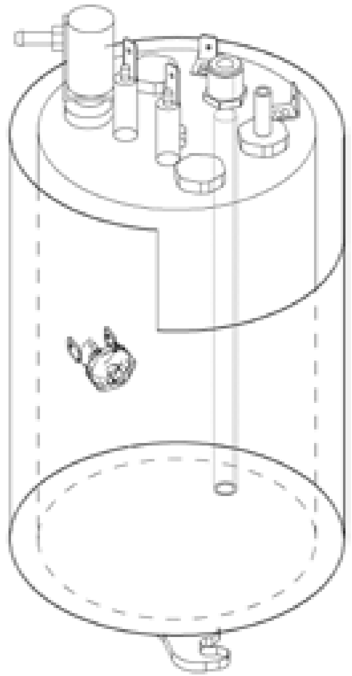


Chaudière vapeur (32‘985) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 2.3 bar avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

- Pression de service adm. 1.2 bar / 120 kPa
- Pression de service max. 2.0 bar / 200 kPa
- Contenace en eau 1.1 litre

Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler



Tea- / steam boiler (32‘985) 2.0 kW

The machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler has been actively and operationally tested at 2.3 bar (no remarks).

- Operating pressure 1.2 bar / 120 kPa
- Max pressure 2.0 bar / 200 kPa
- Capacity 1.1 litre

Baujahr / année de fabrication / year of manufacture ____________________

Fabrikations-Nr. / N° de série / serial number ____________________

Dällikon, ____________________ **Signature** ____________________

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

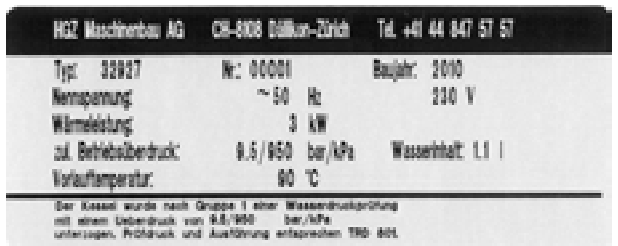
Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Prüfbescheinigung / Attestation / Inspection certificate (32‘927)

Kaffeeboiler (32‘927) 3.0 kW

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

• zulässiger Betriebsüberdruck	9.5 bar / 950 kPa
• maximaler Betriebsüberdruck	12.5 bar / 1250 kPa
• Wasserinhalt	1.1 Liter



Chaudière café (32‘927) 3.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 12.5 bar avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

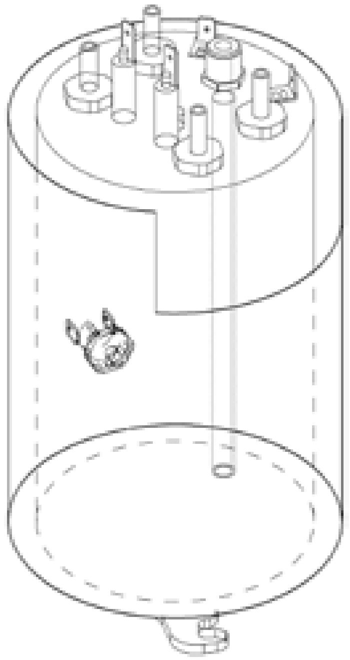
• Pression de service adm.	9.5 bar / 950 kPa
• Pression de service max.	12.5 bar / 1250 kPa
• Contenace en eau	1.1 litre

Coffee boiler (32‘927) 3.0 kW

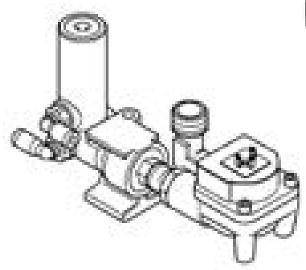
The machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

• Operating pressure	9.5 bar / 950 kPa
• Max pressure	12.5 bar / 1250 kPa
• Capacity	1.1 litre

Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve



Baujahr / année de fabrication / year of manufacture ____________________

Fabrikations-Nr. / N° de série / serial number ____________________

Dällikon, ____________________ **Signature** ____________________

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

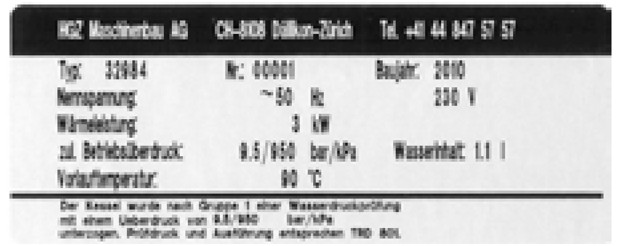
Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Prüfbescheinigung / Attestation / Inspection certificate (32‘984)

Tee- / Dampfboiler (32‘984) 3.0 kW

Für die jährliche Boilerinspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen!
Dieser Wasserboiler ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.3 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandungen).

• zulässiger Betriebsüberdruck	1.2 bar / 120 kPa
• maximaler Betriebsüberdruck	2.0 bar / 200 kPa
• Wasserinhalt	1.1 Liter



Chaudière vapeur (32‘984) 3.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel!
Ce chauffe-eau est intégré comme unité complète. Il a été soumis à un contrôle de pression de 2.3 bar avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

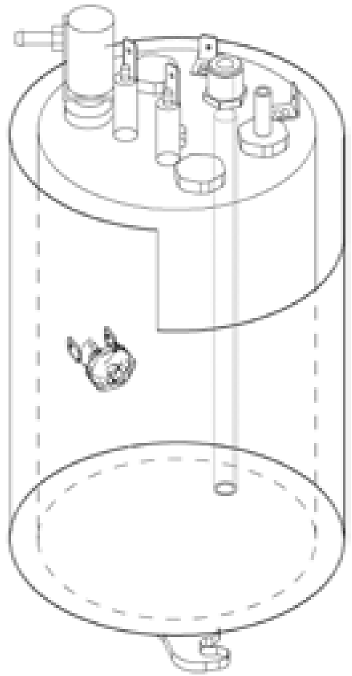
• Pression de service adm.	1.2 bar / 120 kPa
• Pression de service max.	2.0 bar / 200 kPa
• Contenace en eau	1.1 litre

Tea- / steam boiler (32‘984) 3.0 kW

The machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection!
The water boiler has been actively and operationally tested at 2.3 bar (no remarks).

• Operating pressure	1.2 bar / 120 kPa
• Max pressure	2.0 bar / 200 kPa
• Capacity	1.1 litre

Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler



Baujahr / année de fabrication / year of manufacture ____________________

Fabrikations-Nr. / N° de série / serial number ____________________

Dällikon, ____________________ **Signature** ____________________

Jährliche Inspektion / Contrôle annuel / Annual inspections

Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

CE - Deklaration / CE - Déclaration / CE - Declaration

Die Herstellerfirma

Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Schweiz) erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

Le fabricant

Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Suisse) déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables

The manufacturer

The manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon (Switzerland) declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Normen / Normes / Standards

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014 1, EN 55014-2, EN 60335-1

Maschinentyp / type de machine / type of machine ______________________

Maschinen-Nr. / numéro de la machine / machine number ______________________

Datum / date / date ______________________

Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director **Peter L. Sager**

Der Handelspartner

Der nachfolgend aufgeführte Handelspartner erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

Le partenaire commercial

Le partenaire commercial listé ci-des-sous déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

Trading partner

The below listed trading partner declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Normen / Normes / Standards

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014 1, EN 55014-2, EN 60335-1

Der Handelspartner / le partenaire commercial / the trading partner

Firma / enterprise / company ______________________

Anschrift / adresse / address ______________________

____

Datum / date / date ______________________

Unterschrift / signature / signature ______________________

Swiss coffee machines since 1937

Part-No.: 073907

Headquarter

HGZ Switzerland | HGZ Maschinenbau AG | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon (Zürich)
Tel. +41 (0) 44 847 57 57 | Fax +41 (0) 44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Subsidiaries

HGZ Germany | Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | D-79618 Rheinfelden
Tel. +49 76 24/74 14 0 | Fax +49 76 23/74 14 20 | info@rex-royal.de | www.rex-royal.de

HGZ Asia | HGZ Coffee Machines (Asia) | 8 Wilkie Road | #03-01 | Wilkie Edge | 228095 Singapore
Phone 0065 9691 6730 | info@hgz.ch | www.hgz.ch